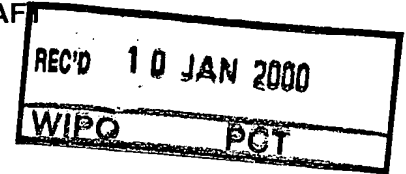




PCT/CH 00 / 00001

09 / 890434

4
SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
CONFÉDÉRATION SUISSE
CONFEDERAZIONE SVIZZERA



CH00/1

Bescheinigung

Die beiliegenden Akten stimmen mit den ursprünglichen technischen Unterlagen des auf der nächsten Seite bezeichneten Patentgesuches für die Schweiz und Liechtenstein überein. Die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein bilden ein einheitliches Schutzgebiet. Der Schutz kann deshalb nur für beide Länder gemeinsam beantragt werden.

Attestation

Les documents ci-joints sont conformes aux pièces techniques originales de la demande de brevet pour la Suisse et le Liechtenstein spécifiée à la page suivante. La Suisse et la Principauté de Liechtenstein constituent un territoire unitaire de protection. La protection ne peut donc être revendiquée que pour l'ensemble des deux Etats.

Attestazione

Gli uniti documenti sono conformi agli atti tecnici originali della domanda di brevetto per la Svizzera e il Liechtenstein specificata nella pagina seguente. La Svizzera e il Principato di Liechtenstein formano un unico territorio di protezione. La protezione può dunque essere rivendicata solamente per l'insieme dei due Stati.

**PRIORITY
DOCUMENT**

SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

Bern, 04. Jan. 2000

Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum
Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle
Istituto Federale della Proprietà Intellettuale

Patentverfahren
Administration des brevets
Amministrazione dei brevetti

Rolf Hofstetter
Rolf Hofstetter

de la Proprietate Intelectuală

Patentgesuch Nr. 1999 0175/99

HINTERLEGUNGSBESCHEINIGUNG (Art. 46 Abs. 5 PatV)

Das Eidgenössische Institut für Geistiges Eigentum bescheinigt den Eingang des unten näher bezeichneten schweizerischen Patentgesuches.

Titel:

Brotaufstrich mit Cola-Aroma und Verfahren zum Herstellen eines solchen Brotaufstrichs.

Patentbewerber:

René Gschwind
Rüttenenstrasse 2
5014 Gretzenbach

Vertreter:

Abatron-Patentbüro AG
Altstetterstrasse 224 Postfach
8048 Zürich

Anmeldedatum: 01.02.1999

Voraussichtliche Klassen: A23L



11

-

-



Brotaufstrich mit Cola-Aroma und Verfahren zum Herstellen eines solchen Brotaufstrichs

Die Erfindung bezieht sich auf einen Brotaufstrich, wie er beispielsweise aus der Praxis bekannt ist, sowie auf ein Verfahren zum Herstellen eines solchen Brotaufstrichs.

Derartige Aufstriche dienen vornehmlich zum Belegen von Brot oder Kleingebäck vor allem zum Frühstück. Bekannt sind beispielsweise Marmeladen oder Konfitüren, welche einen hohen Fruchtanteil aufweisen. In den letzten Jahren hat die Verwendung von Nussnugatcremes als Brotaufstrich eine weite Verbreitung gefunden.

Aus der DE-A1-195 42 634 ist eine Brotaufstrichmasse bekannt, welche aus einer streichfähigen Fruchtgummimasse besteht. Die Fruchtgummimasse enthält vor allem Invertzuckersirup, Wasser, Zitronensäure-Monohydrat, Gelatine, Glycerin und Gummibären-Aroma. Sie kann ferner Fruchtsaft und färbende Fruchtextrakte oder färbende Pflanzenextrakte, pflanzliches Fett sowie Trennmittel enthalten.

Aus der US-A-3 860 725 ist ein Verfahren zum Behandeln von Kokosnussprodukten bekannt. Diese Produkte enthalten beispielsweise organische Säuren, wie z. B. Zitronensäure, und Verdickungsmittel, wie z. B. Stärke, Gelatine, Pektin. Sie können ferner Milch, Sorbit, insbesondere Sorbitol, als Süßungsmittel enthalten und einer Karamelisierung unterzogen werden.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, einen Brotaufstrich zu schaffen, welcher einen anderen Geschmack aufweist. Ein anderer Zweck besteht darin, einen den Kreislauf anregenden Brotaufstrich zu schaffen. Ferner liegt der Erfindung die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zum Herstellen eines solchen Brotaufstrichs anzugeben.

Diese Aufgabe wird zum einen durch einen Brotaufstrich mit den Merkmalen des Patentanspruchs 1, zum anderen durch ein Verfahren mit den Merkmalen der Patentansprüche 10 oder 11 gelöst. Vorteilhafte Weiterbildungen sowohl des erfindungsgemässen

Brotaufstrichs als auch des erfindungsgemässen Verfahrens sind Gegenstand der jeweiligen Unteransprüche.

Erfindungsgemäss enthält der Brotaufstrich zumindest ein Getränk, Zucker oder Süssungsmittel, Verdickungsmittel, Säuerungsmittel sowie Cola-Aroma. Ein solcher Brotaufstrich ermöglicht daher eine Cola-Präsenz auf dem Frühstückstisch. Insbesondere Kindern sind Cola-Produkte aus der Getränke- und Süssmittelindustrie bekannt, so dass ein gewisser Wiedererkennungswert der Geschmacksrichtung ermöglicht und damit ein neuartiger Brotaufstrich geschaffen ist. Demjenigen Kunden, welchem Cola-Produkte schmecken, demjenigen wird auch ein ein Cola-Aroma enthaltender Brotaufstrich schmecken.

Gemäss einer Weiterbildung der Erfindung ist das Getränk ein alkoholisches Getränk oder ein alkoholfreies Getränk, vorzugsweise Wasser, Milch, Fruchtsaft, Gemüsesaft. Derartige Getränke sind weit verbreitet und damit leicht zu beschaffen. Es ist ohne weiteres möglich, die Geschmacksrichtung des erfindungsgemässen Brotaufstrichs auch durch die Auswahl des Getränkes zu beeinflussen bzw. gezielt zu steuern.

Wie zuvor erwähnt, enthält der Brotaufstrich Zucker oder Süssungsmittel, so dass zum einen das Herstellen eines Zucker enthaltenden Brotaufstrichs und zum andern das Herstellen eines weitgehend zuckerfreien Brotaufstrichs, welcher auch für Diabetiker geeignet sein kann, möglich ist. Vorteilhafterweise ist der Zucker der Stoff Trehalose, welcher ein süss schmeckendes Disaccharid mit zahnschonenden, nicht abführenden Eigenschaften aus (Schimmel-)Pilzen sowie Hefen, Flechten, Algen, Bakterien, Moosen, das Süssungsmittel ein Zuckeraustauschstoff, wie z. B. Mannit, Xylit, Sorbit, Isomalt, Maltit, Lactit, Stärkesirup, oder ein Süsstoff, wie z. B. Cyclamat, Aspartam, Saccharin, Acesulfam-Kalium. Damit ist es möglich, auch einen zuckerfreien Brotaufstrich mit Cola-Aroma zu schaffen.

Gemäss einer anderen Ausführungsform ist das Verdickungsmittel vorzugsweise Agar-Agar, Gummi arabicum, Pektin, Guar-Mehl, Johannisbrotbaumkernmehl, Stärke, Dextrin, Gelatine, wobei das

Verdickungsmittel vorzugsweise Johannisbrotbaumkernmehl und Pektin oder in einer anderen Variante Pektin und Maisstärke enthält. Derartige Verdickungsmittel sind auf dem Markt bekannt und damit leicht zu beschaffen.

Analoge Ausführungen gelten auch für das Säuerungsmittel, welches gemäss einer bevorzugten Ausführungsform der Erfindung Zitronensäure, Weinsäure und/oder Milchsäure enthält.

Gemäss einer anderen Weiterbildung weist der erfindungsgemässe Brotaufstrich ferner eine Fruchtmasse auf, welche vorzugsweise Apfelmus und/oder eine Nugatmasse, wie Nussnugat-, Mandelnugat-, Mandel-Nuss-Nugatmasse, gesüsstes Nussmark, insbesondere eine Nussnugatcreme, enthält. Derartige Massen dienen vor allem dazu, den Geschmack des Brotaufstrichs zu verändern bzw. zu beeinflussen. Bei Verwendung einer Nussnugatcreme werden sich die den erfindungsgemässen Brotaufstrich verzehrenden Personen an die ihnen als Brotaufstrich bekannte Nussnugatcreme erinnert fühlen und somit positive Erfahrungen mit einer derartigen Creme auch auf den erfindungsgemässen Brotaufstrich übertragen. Es ist ohne weiteres ersichtlich, dass die Bestandteile Apfelmus und Nussnugatcreme in zahlreichen Lebensmittelgeschäften erhältlich sind.

Gemäss einer anderen Weiterbildung der Erfindung enthält der erfindungsgemässe Brotaufstrich einen Lebensmittelfarbstoff vorzugsweise in Form von Karamelsirup. Dieser dient der farblichen Einstellung und Anpassung des Brotaufstrichs, so dass dieser auch optisch ansprechend gestaltet sein kann.

Gemäss einer anderen Weiterbildung der Erfindung kann der erfindungsgemässe Brotaufstrich weitere Aromastoffe, vorzugsweise Karamel-Aroma und/oder Limetten-Aroma, und/oder stimulierende Stoffe, vorzugsweise Coffein, Taurin, enthalten. Die erstgenannten Stoffe können auch als Geschmacksverstärker dienen. Der Stoff Taurin spielt eine wichtige Rolle bei der Entwicklung des zentralen Nervensystems und beeinflusst Transportvorgänge von Metallionen.

Gemäss einer bevorzugten Weiterbildung der Erfindung enthält der Brotaufstrich folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen:

| | |
|-----|--------------------------------|
| 100 | Teile Wasser |
| 20 | Teile Zucker |
| 1,6 | Teile Johannisbrotbaumkernmehl |
| 1,6 | Teile Pektin |
| 40 | Teile Stärkesirup |
| 20 | Teile Zucker |
| 40 | Teile Apfelmus |
| 20 | Teile Karmelsirup |
| 1,5 | Teile Zitronensäure |
| 0,9 | Teile Cola-Aroma |
| 0,6 | Teile Karamel-Aroma |
| 0,1 | Teile Limetten-Aroma. |

Ein derartiger Brotaufstrich schmeckt gut und kann ohne weiteres anderen Frühstücksprodukten, wie z. B. Quark, zugemischt werden. Die gesundheitsfördernde Wirkung wird dadurch erhöht.

Gemäss einer anderen Weiterbildung weist ein weitgehend zuckerfreier Brotaufstrich folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen auf:

| | |
|-----|----------------------|
| 100 | Teile Milch |
| 50 | Teile Isomalt |
| 7 | Teile Maisstärke |
| 1,6 | Teile Pektin |
| 0,2 | Teile Aspartam |
| 60 | Teile Sorbit |
| 20 | Teile Nussnugatcreme |
| 0,2 | Teile Cola-Aroma |
| 1 | Teil Karamel-Aroma. |

Dieser Brotaufstrich hat den Vorteil, dass er nur wenig Zucker enthält und damit auch für Diabetiker geeignet sein kann. Auch dieser Brotaufstrich ist mit anderen, üblicherweise zum Frühstück verzehrten Produkten mischbar.

Es ist gemäss der Erfindung natürlich auch möglich, einen völlig zuckerfreien Brotaufstrich mit Cola-Aroma herzustellen.

Verfahrensseitig wird die gestellte Aufgabe durch ein Verfahren mit den Merkmalen der Patentansprüche 12 oder 13 gelöst.

Die darin angegebenen Verfahrensschritte Mischen, Einrühren, Aufkochen, Zugeben, Auflösen unter Rühren, Zugeben unter Rühren sind bei Verwendung einer Heizplatte leicht durchzuführen. Derartige Heizplatten sind in nahezu jedem Haushalt vorhanden. Das Herstellen des erfindungsgemässen Brotaufstrichs kann auch durch ungelerntes Personal erfolgen.

Gemäss einer vorteilhaften Weiterbildung erfolgt das Auflösen vorzugsweise bei einer Temperatur von etwa 60 °C, das Aufkochen vorzugsweise für einen Zeitraum von etwa 5 Sekunden und das Abfüllen vorzugsweise bei einer Temperatur von etwa 85 °C. Damit ist es möglich, den erfindungsgemässen Brotaufstrich leicht und schnell herzustellen.

Ausführungsbeispiele des Erfindungsgegenstandes werden nachfolgend näher erläutert.

Der erfindungsgemässe Brotaufstrich enthält zumindest ein Getränk, Zucker oder Süssungsmittel, Verdickungsmittel, Säuerungsmittel und Cola-Aroma.

Das Getränk ist vorzugsweise Wasser oder Milch, kann aber auch ein Fruchtsaft oder Gemüsesaft oder auch ein alkoholisches Getränk sein.

Der Zucker ist vorzugsweise ein Feinkristallzucker. Es ist aber auch möglich, jedwede andere Zuckerarten, so z.B. den Stoff Trehalose, zu verwenden. Anstelle von Zucker kann auch ein Süssungsmittel zum Einsatz kommen. Dies ist ein Zuk-

17500

keraustauschstoff, wie z. B. Mannit, Xylit, Sorbit, insbesondere Sorbitol, Isomalt, Maltit, Lactit, Stärkesirup, oder ein Süsstoff, wie z. B. Cyclamat, Aspartam, Saccharin, Acesulfam-Kalium. Der Stärkesirup wird in der Praxis auch Glucosesirup genannt und ist beispielsweise unter der Artikelnummer 0445 bei der Firma Pistor, Rothenburg, Schweiz erhältlich. Anstelle des Stärkesirups ist es auch möglich, Melasse oder Fruchtdicksäfte zu verwenden.

Das Verdickungsmittel ist z. B. Agar-Agar, Gummi arabicum, Pektin, Guar-Mehl, Johannisbrotbaumkernmehl, Stärke, Dextrin, Gelatine. Das vorerwähnte Pektin kann beispielsweise bei der Firma Obipektin, Bischofszell, Schweiz unter dem Typ Violettband bezogen werden.

Das Johannisbrotbaumkernmehl kann unter der Bezeichnung Videogumm 175 von der Firma Unipektin, Eschenz, Schweiz bezogen werden.

Gemäss einer einer bevorzugten Ausführungsform der Erfindung enthält das Verdickungsmittel Johannisbrotbaumkernmehl und Pektin oder, gemäss einer anderen Ausführungsform, Pektin und Maisstärke.

Das Säuerungsmittel enthält Zitronensäure. Es ist auch möglich, Weinsäure und/oder Milchsäure als Säuerungsmittel zu verwenden.

Gemäss einer bevorzugten Ausführungsform enthält der erfindungsgemässe Brotaufstrich eine Fruchtmasse, vorzugsweise Apfelmus und/oder eine Nugatmasse, wie Nussnugat-, Mandelnugat-, Mandel-Nuss-Nugatmasse, gesüsstes Nussmark, insbesondere eine Nussnugatcreme. Mit Hilfe der Fruchtmasse ist der Fruchtgeschmack des erfindungsgemässen Brotaufstrichs gezielt einstellbar. Das Apfelmus ist beispielsweise bei der Konservenfabrik Bischofszell, Bischofszell, Schweiz erhältlich. Die vorerwähnte Nussnugatcreme entspricht denjenigen Cremes dieses Typs, welche üblicherweise in Lebensmittelgeschäften erhältlich sind. Die Erfindung ist nicht auf Apfelmus als Frucht-

masse beschränkt. Letztlich können sämtliche musförmige oder pastenförmige oder stückige Fruchtmassen verwendet werden.

Gemäss einer Ausführungsform der Erfindung enthält der Brotaufstrich einen Lebensmittelfarbstoff in Form von Karamelsirup. Es können auch andere für das Färben von Lebensmitteln zugelassene Stoffe eingesetzt werden. Der Karamelsirup ist beispielsweise unter dem Typ 75/700 bei der Firma Flachsmann, Wädenswil, Schweiz erhältlich. Gemäss einer anderen Ausführungsform der Erfindung enthält der Brotaufstrich weitere Aromastoffe, wie z. B. Karamel-Aroma und Limetten-Aroma, wobei ersteres unter dem Typ 030.022 und letzteres unter dem Typ 020.045 bei der vorgenannten Firma Flachsmann erhältlich ist, und/oder stimulierende Stoffe, wie z.B. Coffein, Taurin.

Gemäss einer ersten bevorzugten Weiterbildung der Erfindung enthält der Brotaufstrich etwa folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen:

| | |
|-----|--------------------------------|
| 100 | Teile Wasser |
| 20 | Teile Zucker |
| 1,6 | Teile Johannisbrotbaumkernmehl |
| 1,6 | Teile Pektin |
| 40 | Teile Stärkesirup |
| 20 | Teile Zucker |
| 40 | Teile Apfelmus |
| 20 | Teile Karmelsirup |
| 1,5 | Teile Zitronensäure |
| 0,9 | Teile Cola-Aroma |
| 0,6 | Teile Karamel-Aroma |
| 0,1 | Teile Limetten-Aroma. |

Gemäss einer zweiten, bevorzugten Ausführungsform der Erfindung enthält ein weitgehend zuckerfreier Brotaufstrich etwa folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen:

| | |
|-----|-------------|
| 100 | Teile Milch |
|-----|-------------|

| | |
|-----|----------------------|
| 50 | Teile Isomalt |
| 7 | Teile Maisstärke |
| 1,6 | Teile Pektin |
| 0,2 | Teile Aspartam |
| 60 | Teile Sorbit |
| 20 | Teile Nussnugatcreme |
| 0,2 | Teile Cola-Aroma |
| 1 | Teil Karamel-Aroma. |

Es ist klar, dass der Brotaufstrich neben den vorgenannten Substanzen weitere Stoffe, wie z. B. Aromen jeglicher Art und Geschmacksrichtung, Emulgatoren, wie z. B. Lecitin, Mono- und Diglyceride, Fette und Öle, wie z. B. Kokosfett, Palmkernöl, tierische und pflanzliche Fette, und, wie zuvor angegeben, Zusätze von Coffein und anderen stimulierenden Substanzen, welche in Lebensmitteln und Aufbaupräparaten zugelassen sind, enthalten kann.

Ferner ist es möglich, den erfindungsgemässen Brotaufstrich mit Milcherzeugnissen, wie z. B. Quark, Frischkäse, oder mit Fruchtpasten, insbesondere Nusspasten, zu mischen. Der Brotaufstrich kann ferner sogenannte technische Hilfsstoffe, wie z. B. Säurepuffer, Aufschäummittel, Kohlendioxid bildende Stoffe, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Schaumverhüter, enthalten.

Nachfolgend wird das Verfahren zum Herstellen des Brotaufstrichs gemäss der vorerwähnten ersten und zweiten bevorzugten Ausführungsform näher erläutert.

Das Verfahren umfasst die folgenden Schritte:

- a) Bereitstellen eines ersten Brotaufstrichbestandteils aus 100 Gew.-Teilen Wasser;

- b) Mischen eines zweiten Brotaufstrichbestandteils aus 20 Gew.-Teilen Zucker, 1,6 Gew.-Teilen Johannisbrotbaumkernmehl, 1,6 Gew.-Teilen Pektin;
- c) Einrühren des zweiten Brotaufstrichbestandteils gemäss Schritt b) in den ersten Brotaufstrichbestandteil gemäss Schritt a) und Aufkochen des entstehenden Gemisches;
- d) Zugabe eines dritten Brotaufstrichbestandteils aus 40 Gew.-Teilen Stärkesirup, 20 Gew.-Teilen Zucker, 40 Gew.-Teilen Apfelmus, 20 Gew.-Teilen Karamelsirup zu dem Gemisch gemäss Schritt c), Auflösen des dritten Brotaufstrichbestandteils unter Rühren und Aufkochen des entstehenden Gemisches;
- e) Mischen eines vierten Brotaufstrichbestandteils aus 1,5 Gew.-Teilen Zitronensäure, 0,9 Gew.-Teilen Cola-Aroma, 0,6 Gew.-Teilen Karamel-Aroma, 0,1 Gew.-Teilen Limetten-Aroma;
- f) Zugabe und Verrühren des vierten Brotaufstrichbestandteils zu dem bzw. mit dem gekochten Gemisch gemäss Schritt d) und Abfüllen des fertigen Aufstrichs bei einer Temperatur von etwa 85 °C.

Vorzugsweise wird das Kochgefäss mit dem darin enthaltenen Gemisch gemäss Schritt c) nach dem Aufkochen zunächst von der Heizplatte bzw. vom Herd genommen. Das Zugabe gemäss Schritt d) und das Rühren gemäss Schritt d) erfolgt mit geringer Drehzahl einer Mischeinrichtung pro Zeiteinheit, das Verrühren gemäss Schritt f) erfolgt durch schnelles Drehen einer Mischeinrichtung pro Zeiteinheit.

Das Verfahren zum Herstellen eines Brotaufstrichs gemäss dem zweiten bevorzugten Ausführungsbeispiel erfolgt durch die nachfolgend genannten Schritte:

- a) Bereitstellen eines ersten Brotaufstrichbestandteils aus 100 Gew.-Teilen Milch;

- b) Einrühren und Auflösen von 50 Gew.-Teilen Isomalt in den/dem ersten Brotaufstrichbestandteil gemäss Schritt a);
- c) Mischen eines zweiten Brotaufstrichbestandteils aus 7 Gew.-Teilen Maisstärke, 1,6 Gew.-Teilen Pektin, 0,2 Gew.-Teilen Aspartam;
- d) Einrühren des zweiten Brotaufstrichbestandteils gemäss Schritt c) in das Gemisch gemäss Schritt b);
- e) Zugabe eines dritten Brotaufstrichbestandteils aus 60 Gew.-Teilen Sorbit zu dem Gemisch gemäss Schritt d), Aufkochen des entstehenden Gemisches unter Rühren;
- f) Zugabe und Verrühren eines vierten Brotaufstrichbestandteils aus 20 Gew.-Teilen Nussnugatcreme, 0,2 Gew.-Teilen Cola-Aroma, 1 Gew.-Teil Karamel-Aroma zu dem bzw. mit dem Gemisch gemäss Schritt e) und Abfüllen des fertigen Aufstrichs.

Das Mischen gemäss Schritt c) erfolgt trocken und das Einrühren gemäss Schritt d) mit geringer Drehzahl einer Mischeinrichtung pro Zeiteinheit. Während des Aufkochens wird das aufkochende Gemisch ständig gerührt. Dies gilt auch für das Aufkochen des Gemisches gemäss dem ersten bevorzugten Ausführungsbeispiel.

Nach beendetem Aufkochen gemäss Schritt e) wird das Kochgefäss vorzugsweise von der Heizplatte bzw. vom Herd genommen. Gemäss einer Weiterbildung des letztgenannten Verfahrens erfolgt das Einrühren und Auflösen gemäss Schritt b) bei einer Temperatur von etwa 60 °C, das Aufkochen gemäss Schritt e) für einen Zeitraum von etwa 5 s und das Abfüllen gemäss Schritt f) bei einer Temperatur von etwa 85 °C.

Die vorerwähnte Milch ist vorzugsweise ultrahocherhitzt. Isomalt ist beispielsweise bei der Firma Palatinit/Südzucker, Mannheim, Deutschland, Aspartam unter der Bezeichnung Sunett bei der Firma Plüss-Stauffer AG, Oftringen, Schweiz, Maisstärke unter der Bezeichnung Maizena bei der Handelskette Co-

op, Schweiz, Sorbit unter der Bezeichnung Sorbitol/Neosorb 70/70 bei der Firma Sugro AG, Basel, Schweiz und die Nussnugatcreme beispielsweise unter der Bezeichnung Nutella von der Firma Ferrero bei der Handelskette Coop, Schweiz erhältlich. Es wird darauf hingewiesen, dass einige der in dieser Beschreibung genannten Bezeichnungen eingetragene Marken darstellen.

Das im letztgenannten Verfahren angegebene Cola-Aroma und das dort genannte Karamel-Aroma sind ähnlich, wie in bezug auf das erste bevorzugte Ausführungsbeispiel angegeben, zu beziehen.

Durch den erfindungsgemässen Brotaufstrich wird das bestehende Angebot an Lebensmitteln erweitert, da ein Brotaufstrich mit Cola-Aroma geschaffen wird.

Patentansprüche

1. Brotaufstrich, enthaltend zumindest
 - ein Getränk
 - Zucker oder Süßungsmittel
 - Verdickungsmittel
 - Säuerungsmittel
 - Cola-Aroma.
2. Brotaufstrich nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Getränk ein alkoholisches Getränk oder ein alkoholfreies Getränk, vorzugsweise Wasser, Milch, Fruchtsaft, Gemüsesaft, ist.
3. Brotaufstrich nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Zucker Trehalose, dass das Süßungsmittel ein Zuckeraustauschstoff, vorzugsweise Mannit, Xylit, Sorbit, Isomalt, Maltit, Lactit, Stärkesirup, oder dass das Süßungsmittel ein Süßstoff, vorzugsweise Cyclamat, Aspartam, Saccharin, Acesulfam-Kalium, ist.
4. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Verdickungsmittel vorzugsweise Agar-Agar, Gummi arabicum, Pektin, Guar-Mehl, Johannisbrotbaumkernmehl, Stärke, Dextrin, Gelatine ist.
5. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Verdickungsmittel Johannisbrotbaumkernmehl und Pektin oder dass das Verdickungsmittel Pektin und Maisstärke enthält.
6. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Säuerungsmittel Zitronensäure, Weinsäure und/oder Milchsäure enthält.
7. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, ferner **gekennzeichnet durch** eine Fruchtmasse, welche Apfelsmus und/oder eine Nugatmasse, wie Nussnugat-, Mandelnugat-, Mandel-Nuss-Nugatmasse, gesüßtes Nussmark, insbesondere eine Nussnugatcreme, enthält.

8. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, ferner **gekennzeichnet durch** einen Lebensmittelfarbstoff vorzugsweise in Form von Karamelsirup.
9. Brotaufstrich nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **gekennzeichnet durch** weitere Aromastoffe, vorzugsweise Karamel-Aroma und/oder Limetten-Aroma, und/oder durch stimulierende Stoffe, vorzugsweise Coffein, Taurin.
10. Brotaufstrich nach den Ansprüchen 1 bis 9, **gekennzeichnet durch** folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen:

| | |
|-----|--------------------------------|
| 100 | Teile Wasser |
| 20 | Teile Zucker |
| 1,6 | Teile Johannisbrotbaumkernmehl |
| 1,6 | Teile Pektin |
| 40 | Teile Stärkesirup |
| 20 | Teile Zucker |
| 40 | Teile Apfelmus |
| 20 | Teile Karmelsirup |
| 1,5 | Teile Zitronensäure |
| 0,9 | Teile Cola-Aroma |
| 0,6 | Teile Karamel-Aroma |
| 0,1 | Teile Limetten-Aroma. |

11. Brotaufstrich nach den Ansprüchen 1 bis 7 und 9, **gekennzeichnet durch** folgende Bestandteile in Gewichtsanteilen:

| | |
|-----|------------------|
| 100 | Teile Milch |
| 50 | Teile Isomalt |
| 7 | Teile Maisstärke |
| 1,6 | Teile Pektin |
| 0,2 | Teile Aspartam |
| 60 | Teile Sorbit |

20 Teile Nussnugatcreme
0,2 Teile Cola-Aroma
1 Teil Karamel-Aroma.

12. Verfahren zum Herstellen eines Brotaufstrichs nach Anspruch 10, **gekennzeichnet durch** die folgenden Schritte:

- a) Bereitstellen eines ersten Brotaufstrichbestandteils aus 100 Gew.-Teilen Wasser;
- b) Mischen eines zweiten Brotaufstrichbestandteils aus 20 Gew.-Teilen Zucker, 1,6 Gew.-Teilen Johannisbrotbaumkernmehl, 1,6 Gew.-Teilen Pektin;
- c) Einrühren des zweiten Brotaufstrichbestandteils gemäss Schritt b) in den ersten Brotaufstrichbestandteil gemäss Schritt a) und Aufkochen des entstehenden Gemisches;
- d) Zugeben eines dritten Brotaufstrichbestandteils aus 40 Gew.-Teilen Stärkesirup, 20 Gew.-Teilen Zucker, 40 Gew.-Teilen Apfelmus, 20 Gew.-Teilen Karamelsirup zu dem Gemisch gemäss Schritt c), Auflösen des dritten Brotaufstrichbestandteils unter Rühren und Aufkochen des entstehenden Gemisches;
- e) Mischen eines vierten Brotaufstrichbestandteils aus 1,5 Gew.-Teilen Zitronensäure, 0,9 Gew.-Teilen Cola-Aroma, 0,6 Gew.-Teilen Karamel-Aroma, 0,1 Gew.-Teilen Limetten-Aroma;
- f) Zugeben und Verrühren des vierten Brotaufstrichbestandteils zu dem bzw. mit dem gekochten Gemisch gemäss Schritt d) und Abfüllen des fertigen Aufstrichs bei einer Temperatur von etwa 85 °C.

13. Verfahren zum Herstellen eines Brotaufstrichs nach Anspruch 11, **gekennzeichnet durch** die folgenden Schritte:

- a) Bereitstellen eines ersten Brotaufstrichbestandteils aus 100 Gew.-Teilen Milch;
 - b) Einrühren und Auflösen von 50 Gew.-Teilen Isomalt in den/dem ersten Brotaufstrichbestandteil gemäss Schritt a);
 - c) Mischen eines zweiten Brotaufstrichbestandteils aus 7 Gew.-Teilen Maisstärke, 1,6 Gew.-Teilen Pektin, 0,2 Gew.-Teilen Aspartam;
 - d) Einrühren des zweiten Brotaufstrichbestandteils gemäss Schritt c) in das Gemisch gemäss Schritt b);
 - e) Zugabe eines dritten Brotaufstrichbestandteils aus 60 Gew.-Teilen Sorbit zu dem Gemisch gemäss Schritt d), Aufkochen des entstehenden Gemisches unter Rühren;
 - f) Zugabe und Verrühren eines vierten Brotaufstrichbestandteils aus 20 Gew.-Teilen Nussnugatcreme, 0,2 Gew.-Teilen Cola-Aroma, 1 Gew.-Teil Karamel-Aroma zu dem bzw. mit dem Gemisch gemäss Schritt e) und Abfüllen des fertigen Aufstrichs.
14. Verfahren nach Anspruch 13, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Auflösen gemäss Schritt b) bei einer Temperatur von etwa 60 °C, das Aufkochen gemäss Schritt e) für einen Zeitraum von etwa 5 s und das Abfüllen gemäss Schritt f) bei einer Temperatur von etwa 85 °C erfolgt.

Zusammenfassung

Die Erfindung bezieht sich auf einen Brotaufstrich, welcher zumindest ein Getränk, vorzugsweise Wasser oder Milch, Zucker oder Süßungsmittel, Verdickungsmittel, Säuerungsmittel und Cola-Aroma enthält. Durch das Cola-Aroma entsteht ein geschmacklich neuer Brotaufstrich, welcher das bestehende Angebot an Brotaufstrichen erweitert.